



УКРАЇНА

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВО

(19) UA (11) 22671 (13) A

(51) C 12 G 3/06

ОПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДБез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23 XII 1993 рПублікується
в редакції заявника

(54) ЛІКЕР ДЕСЕРТНИЙ "ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВИЙ"

1

(21) 97052083
(22) 05.05.97
(24) 07.04.98
(46) 30.06.98. Бюл. № 3
(47) 07.04.98
(72) Барабанов Костянтин Костянтинович
(73) Кіровоградське державне підприємство
по виробництву і маркетингу "Артеміда", Ба-
рабанов Костянтин Костянтинович
(57) Ликер десертний, що містить спирт
етиловий ректифікований, воду умягче-
ну, сахарний сироп, ванільний і вишне-
вий компоненти, о т л и ч а ю щ и й с я т е м ,
що додатково містить краситель "Ка-
рамель SS" фірми "Буш Боак Аллен" і аро-
матизатор "Шоколад" D1368 фірми "Буш
Боак Аллен", а в якості ванільного і виш-
невого компонентів містить відповід-
но ароматизатори "Ваніль" D1818 і

2

"Вишня" C8811 фірми "Буш Боак Аллен"
при наступному співвідношенні інгредієн-
тів, об %:

Ароматизатор "Шоколад" D1368 фірми "Буш Боак Аллен"	0,03-0,07
Ароматизатор "Вишня" C8811 фірми "Буш Боак Аллен"	0,01-0,03
Ароматизатор "Ваніль" D1818 фірми "Буш Боак Аллен"	0,0005-0,0015
Краситель "Карамель SS" фірми "Буш Боак Аллен"	0,3-0,64
Сахарний сироп	37-43,26
Спирт етиловий ректифікований	24-26
Вода умягченна	Остальное

Изобретение относится к пищевой про-
мышленности, а именно к ликеро-водочно-
му производству, к составам ликеров.

Известен ликер "Шоколадный" [Рецеп-
туры ликеро-водочных изделий и водок. М.,
1981, с. 59], содержащий на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество	Экстракт, кг
Настой какао 1 слива	дм ³	480,0	—
Ароматный спирт какао	дм ³	400,0	—
Ароматный спирт плодов кофе	дм ³	40,0	—
Настой ванили 1 и 2 слива	дм ³	68,0	—
Сахарный сироп 65,8%-ный	дм ³	4025,0	3500,0

Продолжение таблицы

Наименование	Единица измерения	Количество	Экстракт, кг
Колер Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	кг дм ³	26,0 из расчета на крепость купажа 30 об. %	— —

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Количество, кг
Какао порошок	120,0
Кофе (плоды обжаренные)	8,0
Ваниль (плоды)	4,0

По указанной рецептуре получаем ликер с крепостью 30 об. %, с вкусом сладким и привкусом какао и ароматом какао.

Недостатками указанного ликера являются монотонный вкус и общеизвестный без оригинальности аромат.

Наиболее близким по составу является ликер "Жагаровишня" [Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., 1981, с. 43], содержащий на 1000 дал:

25

Наименование	Единица измерения	Количество	Общий экстракт кг
Вишневый спиртованный сок	дм ³	3600 0	374 40
Ванилин 1 10	дм ³	2 0	—
Горькоминдальное масло 1 10	дм ³	2 0	—
Сахарный сироп 73 2 %-ный	дм ³	4292 0	4292 0
Лимонная кислота (для доведения кислотности до 0 45 г/100 мл)	кг	6 0	9 0
Спирт этиловый ректифицированный высшей очистки и вода	дм ³	из расчета на крепость купажа 30 об. %	—

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Количество кг
Вишня свежая	3800 0
Ванилин	0 2
Горькоминдальное масло	0 2
Сахар	4292 0
Лимонная кислота (включая на инверсию сахара)	9 0

По указанной рецептуре получаем ликер с крепостью 30 об. %, с вкусом горьковато-сладким и ароматом вишни.

Недостатками указанного ликера являются монотонный вкус без оригинальности и общеизвестный аромат вишни при большом количестве дорогостоящих и труднодоступных компонентов.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание десертного ликера с оригинальным вкусом и ароматом фруктово-орехового шоколада путем подбора соответствующих нетруднополучаемых и

недорогостоящих компонентов в соответствующих дозах

Поставленная задача решается тем, что ликер десертный, содержащий спирт этиловый ректифицированный, воду умягченную, сахарный сироп, ванильный и вишневый компоненты согласно изобретению дополнительно содержит краситель "Карамель SS" фирмы "Буш Боак Аллен" и ароматизатор "Шоколад" D1368 фирмы "Буш Боак Аллен", а в качестве ванильного и вишневого компонентов содержит соответственно ароматизаторы "Ваниль" D1818 и "Вишня"

55

С8811 фирмы "Буш Боак Аллен" при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

Ароматизатор "Шоколад" D1368 фирмы "Буш Боак Аллен"	0,03-0,07
Ароматизатор "Вишня" С8811 фирмы "Буш Боак Аллен"	0,01-0,03
Ароматизатор "Ваниль" D1818 фирмы "Буш Боак Аллен"	0,0005-0,0015
Краситель "Карамель SS" фирмы "Буш Боак Аллен"	0,3-0,64
Сахарный сироп	37-43,26
Спирт этиловый ректификованный	24-26
Вода умягченная	Остальное

По указанному составу получаем ликер десертный крепостью 25 об. % , с оригинальным вкусом и ароматом фруктово-орехового шоколада при использовании нетруднополучаемых и недорогостоящих компонентов.

Благодаря сочетанию ингредиентов в ликере десертном, таких как ароматизаторы "Шоколад" D1368, "Вишня" С8811, "Ваниль" D1818 фирмы "Буш Боак Аллен" с красителем "карфель SS" той же фирмы, которые являются готовыми к использованию полуфабрикатами совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной получаем ликер десертный с оригинальным вкусом и ароматом фруктово-орехового шоколада.

Именно смесь указанных ароматизаторов в сочетании придают оригинальный вкус и сложный оригинальный аромат фруктово-орехового шоколада.

Ликер десертный готовится следующим образом.

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 25 об. % - воду со спиртом, куда вводят сахарный сироп 65,8%-ный краситель "карфель SS", все тщательно перемешивают и задают последовательно ароматизаторы "Шоколад" D1368, "Вишня" С8811, "Ваниль" D1818

фирмы "Буш Боак Аллен", затем тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость ликера, добавляя расчетное количество спирта

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан емкостью 100 л вносят спирт этиловый в количестве 25 л и воду в количестве 34,2 л и готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь. Затем в купажный чан задают сахарный сироп 65,8%-ный в количестве 40,26 л, краситель "карфель SS" фирмы "Буш Боак Аллен" в количестве 0,47 л, который растворяют в десятикратном количестве сортировки, взятой из общего количества. Все тщательно перемешивают и задают последовательно ароматизаторы фирмы "Буш Боак Аллен": "Шоколад" D1368 в количестве 0,05 л, "Вишня" С8811 который в количестве 0,02 л, "Ваниль" D1818 в количестве 0,001 л. Затем раствор тщательно перемешивают и фильтруют, после чего лабораторно определяют крепость купажа и производят расчет, сколько необходимо добавить спирта для уточнения крепости. Готовую продукцию направляют в розлив.

По указанной рецептуре получают ликер десертный крепостью 25 об. % , с оригинальным вкусом и ароматом фруктово-орехового шоколада. При этом подбор нетруднополучаемых и недорогостоящих компонентов позволяет быстро приготовить десертный ликер с низкой стоимостью.

Дегустационный бал по 10-тибальной системе - 9,5.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшими примерами являются 2, 3, 4 примеры. Примеры 1 и 5 являются отрицательными, чему соответствуют низкие дегустационные оценки

Ликер готовится производным способом на основе имеющегося на ликеро-водочном предприятии оборудования.

Ингредиенты на 100 л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Ароматизатор "Шоколад" D1368, л	0,02	0,03	0,05	0,07	0,08
Ароматизатор "Вишня" С8811 л	0,009	0,01	0,02	0,03	0,031
Ароматизатор "Ваниль" D1818, л	0,0004	0,0005	0,001	0,0015	0,0016

Продолжение таблицы

Ингредиенты на 100 л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Краситель "карамель SS", л	0,02	0,3	0,47	0,64	0,65
Сахарный сироп, л	36	37	40,26	43,26	44,26
Спирт этиловый ректи- фикованный, л	24	24	25	26	26
Вода умягченная, л	39,0506	38,6595	34,199	29,985	29,6774
Выводы	Вкус и аро- мат слабый, не замечен аромат фруктово- орехового шоколада	Вкус сла- женный, за- мечен аромат фруктово- орехового шоколада	Вкус гармо- ничный, яр- ко выражен аромат фруктово- орехового шоколада	Вкус сла- женный, яр- ко выражен аромат фруктово- орехового шоколада	Вкус рез- кий, не сла- женный, аромат резкий, при- торный
Дегустационный балл по 10-ти бальной систе- ме	8,1	9,4	9,5	9,3	8,1

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор О.Кравцова

Замовлення 4499

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101